

## Empanadas caseras

al horno de leña o fritas, nuestras empanadas tienen un relleno base de pimiento morrón y cebolla

**Carne de res** huevo, aceitunas y tomate \$115 \*

**Pollo** cebollas, pimientos y tomate \$115 \*

**Pescadillas de robalo** \$145 2pz \*

## Entradas

**Albóndigas de cordero** \$260 \*

en salsa de pimientos y tomates rostizados servido con piadinas y salsa yogurt tzatziki

**Chipirones fritos** \$290 \*

marinados con ajo, cobertura crocante de paprika, salsa tártara, marinara y limón amarillo.

**Queso camembert** \$265 \* 

al horno de leña con tomate cherry, vino blanco, arúgula, chimichurri y pan de la casa

**Tostada de pulpo** \$240 \*

alioli de albahaca, piña asada, puré de aguacate, cenizas de cebolla, tomate Cherry y rabanitos

**Ceviche mango - curry** \$370 \*

Con coco, mango, curry, pepino, cebolla morada, chile serrano, cilantros, rabanitos y naranja

**Crab cake** \$540 \*

pastelitos de cangrejo moro con finas hierbas, aioli de maracuyá con curry y aioli de langosta

**Dip de cangrejo y queso** \$530 \*

al horno de leña con grana padano, pimientos, alcachofa y crotones de ajo pan de la casa

**Guacamole con queso feta** \$250 \* 

ajonjolí, queso feta, aceite de epazote, cilantro, pepino, tomate cherry, paprica y pan pita

**Queso frito con salsa marinara** \$250 \* 

queso mozzarella empanizado con panko y finas hierbas

## Ensaladas y sopas

**Ensalada de langosta** \$590 \*

langosta caribeña, piña asada, aguacate, tomate cherry, rábano, lechugas mixtas, emulsión de papaya y miel con vinagreta de jerez y chips de camote con espinaca

**La ensalada Sea & Stone de lechuga a la parrilla de leña** \$220 \*  

lechuga larga a la parrilla, "beurre blanc" de queso azul, chícharos y piñón tostado

**Ensalada de burrata** \$380 \*  

mezcla de tomates orgánicos, vinagreta de jerez con jitomate, pesto de albahaca, burrata fresca y reducción de balsámico

**Ensalada de melón y queso feta** \$250 \* 

sandía, tomate Cherry, aguacate, queso feta, croton de masa agria y vinagreta de menta

**Ensalada mixta verde** \$230 \*  

lechugas mixtas, espinacas, aguacate, arúgala, pepino, tomate cherry, hojas de albahaca y menta con vinagreta italiana de hierbas y croton de pan de masa agria.

**Sopa de Mariscos** \$420 \*

estilo "bouillabaise" con base caldo de jaiba, servida con langostino, camarón, mejillón, pescado, callo de hacha y croton de masa agria con rouille de papa.

## Pasta & Risotto

de nuestro horno de piedra artesanal, alimentado por una selección especial de leña local

### Raviolis caseros \$430 \*

rellenos de espinaca, queso "ricotta" & "parmesano" con salsa de trufa y champiñones

### Fetuccine casero frutti di mare \$510 \*

8oz / 220 gr de mariscos, camarón, pulpo, callo y mejillones en salsa cremosa de ajo, albahaca, orégano y mascarpone

### Espagueti Nero \$400 \*

salsa de mascarpone, camarones, marinara de cangrejo, chipirones crujientes y grana padano.

### Pasta penne al vodka \$340 \*

con salsa cremosa de tomate, crumble de tocino, cebollín y chile quebrado

### Gnocchi tartufo \$340 \*

gnocchi de papa caseros con jamón serrano en salsa de trufa negra.

### Gnocchi 4 quesos \$310 \*

gnocchi de papa caseros con salchicha italiana en cremosa salsa de queso azul, grana padano, mascarpone y camembert.

### Fetuccini carbonara \$310 \*

tradicional con queso grana padano, panceta y huevo.

### Cannelloni boloñesa \$340 \*

gratinados con queso mozzarella y grana padano.

### Arroz meloso de mariscos \$580 \*

arroz basmati cremoso con azafrán, pimientos, grana padano y mariscos

### Risotto nero de mariscos \$480 \*

con camarones, callos y mejillón, grana padano.

### Risotto de funghi \$370 \*

champiñones, portobello y setas.

## Pizza

de nuestro horno de piedra artesanal, alimentado por una selección especial de leña local

### La pizza Sea & Stone 23 cm \$790 \*

langosta caribeña y camarones, salsa de tomate, queso mozzarella, grana padano y camembert, aceite de ajo, pesto de orégano y arúgula

### Pizza de jamón serrano 23 cm \$470 \*

jamón ibérico, salsa de tomate, arúgula, queso mozzarella, albahaca fresca & aceite de oliva

### Pizza de pato confitado 23 cm \$420 \*

Salsa tradicional, queso camembert, mozzarella, cebolla caramelizada al oporto, compota de higos

### Pizza de burrata 23 cm \$420 \*


con tomates y arrúgula



## La Parrilla

disfrute con sus sentidos de la verdadera "parrilla Argentina", con el aromático ahumado resultado de una selección de madera local y carbón vegetal

**Pollo a la Parrilla** 12.3 oz / 350 gr \$495   
con romero y tomillo


**Robalo** 10 oz / 300 Grs \$640 \* 


**Filete de Salmón** 10.5 oz / 300 gr \$740 \* 


**Pulpo a las Brasas** 10.5 oz / 300 gr \$640 \* 


**Rack de Cordero De Nueva Zelanda** 12.3 oz / 350 gr \$880 


### Carnes calidad US angus prime beef

**Filete Res** 10.5oz / 300 gr \$1,050 

**New York** 14 oz / 400 gr \$790 

**Rib Eye** 14 oz / 400 grs \$880 


**Picaña** 14 oz / 400 grs \$620 

**Tomahawk** 38.8oz / 1,100 grs \$2,160 

\* salsa a su elección mantequilla de ajo, mojo tradicional, chimichurri o salsa de vino oporto

## Especialidades

**Langosta caribeña** 8 oz / 225 grs \$1,150 \* 

**Mixto de mariscos** 12.3 oz / 350 grs \$720 \* 

pulpo, camarón, pesca del día, callo de hacha a la parrilla

**Camarones U12 a su gusto 6 pza** \$ 660 \* 

**Filete de lubina con escabeche de frutas tropicales** \$600 \* 

puré de zanahoria con miel de abeja y puré de coliflor morada

**Trucha Salmonada al grill** \$690 \* 

marinado con mayonesa de hierbas y limón amarillo, con verduras ahumadas, arúgula y chips de ajo con camote

## Guarniciones 7oz / 200 gr

**Papas a la francesa con aceite de trufa y grana padano** \$ 295 

**Puré de papa rústico y ajo rostizado** \$ 115  

con queso azul \$ 175  

con crema y carne de langosta \$ 360 \* 

**Papa horno con mantequilla, queso y cebollín** \$ 135  

**Espinacas a la crema con alcachofas al grill** \$ 180  

**Espárragos a la llama con bernesa** \$ 210 \*  

**Vegetales al grill con aceite de hierbas** \$150  

Precios en pesos, impuestos incluidos, sujetos a cambio sin previo aviso. Estimado huésped, le recordamos que en nuestros establecimientos no se aceptan pagos en efectivo. El consumo de alimentos crudos como carne, pescado, mariscos o huevos podría suponer un riesgo para su bienestar, especialmente bajo ciertas circunstancias médicas. Por favor avise a nuestro personal de servicio de alergias o restricciones alimentarias. En cuando nos sea posible adecuaremos nuestras preparaciones a sus necesidades.

\* Contiene alérgenos

 Gluten free

 Vegetariano

## Homemade “Empanadas”

baked in wood fired oven or deep fried, our empanadas have a base filling with bell peppers and onion

**Beef meat, egg, olives and tomato** \$115 \*

**Chicken, onion, bell pepper & tomato** \$115 \*

**Sea bass “pescadillas” 2 pz** \$145 \*

## Starters

**Lamb meatballs** \$260 \*

in a sauce of roasted peppers and tomatoes served with piadinas and tzatziki yogurt sauce.

**Fried baby squid** \$290 \*

marinated with garlic and crispy paprika flour, yellow lemon, tartare or marinara sauce

**Camembert cheese** \$265 \* 

with cherry tomatoes, white wine, arugula salad, chimichurri sauce and homemade bread.

**Octopus Mexican tostada** \$240 \*

basil aioli, roasted pineapple, avocado puree, onion ashes, cherry tomatoes and radishes.

**Ceviche mango - curry** \$370 \*

with coconut, mango, curry, cucumber, red onion, serrano chili, coriander, radishes and orange

**Crab cake** \$540 \*

crab cake with fine herbs, passion fruit and curry aioli sauce and lobster aioli sauce

**Crab & cheese dip** \$530 \*

prepared at wood fire oven with grana Padano cheese, peppers, artichokes and garlic croutons

**Feta cheese guacamole** \$250 \* 

sesame, feta cheese, epazote oil, coriander, cucumber, cherry tomato, paprika and pita bread

**Fried cheese with marinara sauce** \$250 \* 

breaded mozzarella cheese with panko and fine herbs

## Salad and Soup

**Lobster salad** \$ 590 \*

Caribbean lobster, grilled pineapple, avocado, cherry tomatoes, radish, lettuce mix served with papaya and honey emulsion, sherry vinaigrette, garnished with sweet potato chips and spinach

**The Sea & Stones wood fire grilled lettuce salad** \$ 220 \*  

grilled long lettuce, blue cheese “beurre blanc”, green peas, croutons and toasted pine nuts

**Burrata salad** \$ 380 \*  

organic tomatoes, cherry vinaigrette, a basil pesto, fresh burrata cheese and balsamic vinegar

**Melon and feta cheese salad** \$250 \* 

watermelon, cherry tomatoes, avocado, feta cheese, sour dough crouton and mint vinaigrette

**Mixed green salad** \$230 \*  

mixed lettuces, spinach, avocado, arugula, cucumber, cherry tomato, basil leaves and mint with Italian herb vinaigrette and sour dough crouton

**Sea food soup** \$420 \*

“bouillabaisse” style, with a “jaiba” crab broth, with shrimp, prawn, mussels, white fish, scallops with potatoes “rouille” and toasts.

## Pasta & Risotto

### Homemade Ravioli \$430 \*

filled with spinach, ricotta and parmesan cheese, with a truffled mushroom sauce

### Fettuccine Frutti di Mare \$510 \*

selected ocean seafood, shrimp, octopus, scallops & mussels with a creamy garlic sauce, basil, oregano and mascarpone cheese

### Spaghetti nero \$400 \*

Mascarpone sauce, shrimp, crab marinara sauce, crispy baby squid and grana Padano cheese

### Vodka penne pasta \$340 \*

with a creamy tomato sauce, bacon crumble, chives and chili

### Conchiglioni stuffed with pear \$340 \*

with caramelized pear, blue cheese and white wine sauce and grana padano cheese

### Gnocchi tartufo \$340 \*

home made potato gnocchi and serrano ham in black truffle sauce

### 4 cheese gnocchi \$310 \*

homemade potato gnocchi with Italian sausage in a creamy blue cheese sauce, grana padano, mascarpone and camembert

### Fettuccine carbonara \$310 \*

with grana padano cheese, bacon and egg

### Canneloni bolognese \$340 \*

gratinated with mozzarella and grana padano cheese

### Black seafood risotto \$480 \*

with prawns, scallops, mussels and grana padano cheese

### Creamy seafood rice \$580 \*

creamy basmati rice with saffron, peppers, grana Padano cheese and seafood

### Mushroom risotto \$370 \*

with mixed mushrooms

## Pizza

from our crafted wood-fire oven & special selection of local wood

### The special Sea & Stone pizza 23 cm \$780 \*

Caribbean lobster and prawns, homemade tomato sauce, mozzarella, grana padano and camembert cheese, garlic olive oil and arugula and oregano pesto

### “Prosciutto” Pizza 23 cm \$470 \*

Iberian ham, homemade tomato sauce, arugula, mozzarella cheese, fresh basil and olive oil

### Duck pizza 23 cm \$420 \*

traditional sauce, camembert and mozzarella cheese, port wine caramelized onions and fig compote.

### Burrata pizza 23 cm \$420 \*

with tomatoes and arugula



# The Grill

Enjoy your senses of the real “Argentinian Parrilla”, with an aromatic-smoke from a selected combination of local wood and charcoal

<p><b>Grilled Chicken</b> 12.3 oz / 350 Grs \$495 </p> <p><b>Sea Bass</b> 10 oz / 300 Grs \$ 640 * </p> <p><b>Salmon fillet</b> 10.5 oz / 300 Grs \$ 740 * </p> <p><b>Octopus charcoal grill</b> 10.5 oz / 300 Grs \$640* </p> <p><b>New Zealand Rack of Lamb</b> 12.3 oz / 350 Grs \$ 880 </p>	<p><b>Quality US angus prime beef</b></p> <p><b>Beef Filet</b> 10.5oz / 300 grs \$ 1,050 </p> <p><b>New York</b> 14 oz / 400 grs \$ 790 </p> <p><b>Rib Eye</b> 14 oz / 400 grs \$ 880 </p> <p><b>Picanha</b> 14 oz / 400 grs \$ 620 </p> <p><b>Tomahawk</b> 38.8oz / 1,100 grs \$2,160 </p>
---	---

\* select the sauce of your choice, garlic butter, traditional mojo, chimichurri or Oporto wine sauce

## Specialties

<p><b>Caribbean lobster</b> 8 oz / 225 grs \$1,150 * </p> <p><b>Mixed seafood platter</b> 12.3 oz / 350 Grs \$720 * </p> <p>grilled octopus, shrimp, scallops and catch of the day</p>
--

**U12 Shrimp with the sauce of your choice 6 units** \$660 \*

**Sea bass fillet with tropical fruits marinade** \$600 \*

carrot puree with honey and purple cauliflower puree

**Grilled salmon tout** \$690 \*

marinated with an herbs mayonnaise and lemon, with smoked greens, arugula and garlic sweet potatoes chips

## Side orders 7 oz / 200 Grs

<p><b>Grana Padano truffle fries</b> \$ 295 </p> <p><b>Rustic mashed potatoes &amp; roasted garlic</b> </p> <p>with blue cheese \$175  </p> <p>with cream and lobster meat \$360 * </p> <p><b>Baked potato with butter, cheese and scallion</b> \$135  </p> <p><b>Creamy spinach with artichokes</b> \$180  </p> <p><b>Grilled asparagus with traditional bearnaise</b> \$210 *  </p> <p><b>Grilled vegetables with herbs olive oil</b> \$150  </p>
---

Prices in Mexican pesos, taxes included. Prices subject to change without notice. Dear guest, we remind you that in our establishments cash payments are not accepted. Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Please alert your service staff to any food allergies or dietary concerns. We will gladly adjust preparation (where possible) to accommodate your request.

\* Contains allergen Gluten free Vegetarian